

Pulpeciki

data aktualizacji: 2020.11.09 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 jajka
- 1 puszka tuńczyka w oleju
- kajzerka
- sól, pieprz

Dodatkowo:

- 1 jajko
- bułka tarta

Przygotowanie:

Trzy jajka gotujemy na twardo. Studzimy, obieramy.

Bułkę zalewamy niewielką ilością wody lub mleka, zostawiamy do namoczenia. Dokładnie odciskamy.

Do malaksera przekładamy ugotowane jajka, jajko surowe, odcisniętą bułkę oraz odsączonego z oleju

tuńczyka. Doprawiamy solą oraz pieprzem. Miksujemy.

Zwilżonymi wodą dłońmi formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego (w razie gdyby masa jajeczno-tuńczykowa wyszła zbyt wodnista, dosypujemy stopniowo bułki tartej).

Panierujemy w jajku, oraz w bułce tartej. Smażymy w głębokim, średnio rozgrzanym tłuszczu na złoto.

Można podać z sosem śmietanowym – 2 cebulki dymki drobno siekamy (biała część), przekładamy do garnuszka i zalewamy 1 łyżką białego octu winnego, odstawiamy na kilka minut. Po tym czasie dodajemy 3 łyżki gęstej śmietany 18% oraz 2 łyżki majonezu. Dodajemy posiekaną zieloną część dymki (szczypior). Doprawiamy solą oraz pieprzem. Schładzamy w lodówce.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37362-pulpeciki>